FORNO MICRO-ONDAS

Manual de Instruções & Guia de Cozinha

GE89M / GE89MST

Manual de consulta rápida

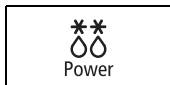
PT

Se pretende cozinhar alguns alimentos

1. Coloque os alimentos no forno.
   Seleccione o nível de potência carregando uma ou várias vezes no botão .

2. Seleccione o tempo de cozedura, premindo os botões (—) e (+) buttons.

3. Carregue no botão .
   Resultado: A cozedura é iniciada. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída.

Se quiser utilizar a potência máxima de descongelamento automático em alguns alimentos

1. Coloque os alimentos congelados no forno.
   Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Potência**(Power).

2. Seleccione o peso, premindo os botões (—) e (+), consoante o caso concreto.

3. Carregue no botão .

Se quiser adicionar 30 segundos extra.

Deixe os alimentos no forno.
Carregue em **+30s** uma ou mais vezes para cada 30 segundos que pretende adicionar.

Se pretende grelhar alguns alimentos

1. Carregue no botão .

2. Seleccione o tempo de cozedura, premindo nos botões (—) e (+).

3. Carregue no botão .

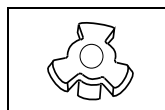
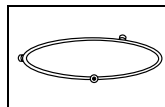
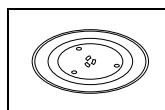
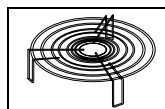
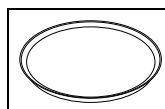
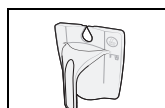
Forno

Painel de Controlo

1. VISOR
2. BOTÃO DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO
3. SELECÇÃO DA FUNÇÃO DE TOSTAR AUTOMÁTICA
4. SELECTOR MODO GRELHADOR
5. DEFINIÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA
6. BOTÃO PARA CIMA (+) / PARA BAIXO (—) (tempo de cozedura, peso e dose)
7. BOTÃO DE PARAGEM/ CANCELAR
8. ACERTAR RELÓGIO
9. SELECTOR AUTOMÁTICO AQUECER
10. BOTÃO LIMPEZA A VAPOR
11. SELECTOR MODO COMBINADO
12. SELECÇÃO DO BLOQUEIO PARA CRIANÇAS
13. BOTÃO DE INÍCIO

Acessórios

PT

Dependendo do modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que pode utilizar de diferentes maneiras.

1. **Acoplador**, já colocado sobre o eixo do motor na base do forno.
   Função: O acoplador faz rodar o prato rotativo.

2. **Anel rotativo**, para ser colocado no centro do forno.
   Função: O anel rotativo suporta o prato rotativo.

3. **Prato rotativo**, para ser colocado sobre o anel rotativo com o centro a coincidir com o encaixe.
   Função: O prato rotativo serve como a superfície principal paracozinhar; pode ser retirado facilmente para lavar.

4. **Grelha de Metal**, para ser colocada sobre o prato rotativo.
   Função: A grelha de metal pode ser utilizada para cozinhar com o grelhador ou no modo combinado.

5. **Prato de** tostar, ver página 11 a 12.
   Função: Usar o prato de tostar quando usa a função de tostar automática ou a função de tostar manual.

6. **Recipiente de água limpa**, consulte página 8.
   Função: O recipiente de água pode ser utilizado para limpar.

☛ NÃO coloque o Micro-ondas em funcionamento sem o anel rotativo nem o prato rotativo.

PT

Como Utilizar este Manual de Instruções

Acabou de adquirir um forno Micro-ondas da SAMSUNG. Este Manual de Instruções contém muitas informações válidas sobre como cozinhar com o seu forno Micro-ondas:

- ***Precauções de Segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Conselhos úteis para cozinhar***

Na parte de dentro da capa encontra-se um guia de referência rápida que explica quatro operações básicas de cozedura:

- ***Cozinhar comida***
- ***Descongelar comida***
- ***Grelhar comida***
- ***Acrescentar tempo para cozinhar***

No início do manual encontra figuras do forno, e mais importante do painel de controlo, de modo a poder mais facilmente encontrar os botões.

Os procedimentos passo a passo utilizam quatro símbolos diferentes.

Importante

Nota

Cuidado

Rodar

PRECAUÇÕES PARA EVITAR EVENTUAL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de microondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta ou para forçar os bloqueios de segurança (trincos da porta) ou para introduzir qualquer objecto nos orifícios de segurança.

(b) Não coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as com um pano húmido após a primeira utilização e com um pano macio seco a partir daí.

(c) Não utilize o forno se ele estiver danificado até ter sido reparado por um técnico de assistência de microondas qualificado, formado pelo fabricante. É particularmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
(1) porta (empenada)
(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência de microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

Precauções de Segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.
LEIA AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Antes de cozinhar alimentos ou líquidos no microondas, verifique se foram tomadas as seguintes precauções de segurança.

- Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas. **NÃO** utilize recipientes metálicos, talheres com decorações a ouro ou prata, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico.

Motivo: Podem provocar faíscas que, ao ocorrer, podem danificar o forno.

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno dada a possibilidade de ignição.
  Não utilize o microondas para secar papel ou vestuário.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de aquecimento. Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.
- Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada de parede e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- Quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente. Para evitar que isto aconteça, espere **SEMPRE** pelo menos 20 segundos depois de desligar o forno, para que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer.
  Se se escaldar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Coloque a zona escaldada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
  * Cubra com uma ligadura limpa e seca.
  * Não aplique cremes, óleos nem loções.
- **NUNCA** encha totalmente o recipiente e escolha um que seja mais largo no cimo do que no fundo para evitar que o líquido ferva até deitar para fora. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem sobreaquecidas. **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido.
- O conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado antes de ser consumido e a temperatura tem de ser verificada para evitar queimaduras.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do microondas terminar. Também não aqueça garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.
- O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se, afectando negativamente a vida útil do aparelho e originando, possivelmente, situações de perigo.
- **NÃO** tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente é evacuado do forno.
  O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inoperacional até arrefecer o suficiente.
- **USE SEMPRE** luvas para retirar um prato do forno para evitar queimaduras acidentais.

Precauções de Segurança (continuação)

- **NÃO** toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer.
- Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação de superfícies quentes. Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Mantenha-se a uma certa distância do forno quando abrir a porta.

Motivo: O ar quente ou o vapor libertados podem provocar queimaduras.

- Pode ouvir estalidos durante o funcionamento do forno (sobretudo durante a descongelação).

Motivo: Este som é normal quando a saída de energia eléctrica está a mudar.

- **NÃO** ligue o microondas quando este estiver vazio. A energia é cortada automaticamente para segurança. Pode voltar a utilizá-lo normalmente depois de aguardar cerca de 30 minutos.
  Deve deixar sempre um copo com água dentro do forno. A água absorve a energia das microondas se o forno se ligar acidentalmente.
- O forno microondas não deve ser colocado num armário

IMPORTANTE

- **NUNCA** deixe que as crianças utilizem ou brinquem com o forno microondas. Nem as deixe sozinhas perto do forno microondas quando este estiver a funcionar. Não guarde nem esconda brinquedos ou objectos que despertem o interesse das crianças mesmo por cima do forno.
- Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- A aplicação fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
- **NÃO** utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, que pode resultar no quebrar do vidro (se for caso disso).

AVISO:
Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO:
É perigoso que uma pessoa sem competência para tal desempenhe qualquer operação de assistência ou reparação que envolva a remoção da tampa protectora que protege da exposição à energia de microondas.

AVISO:
Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

AVISO:
Só deve autorizar uma criança a utilizar o forno sem supervisão se lhe fornecer instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

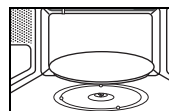
AVISO:
Quando a aplicação está em funcionamento no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

AVISO:
As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

- Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com jacto de vapor nem com um dispositivo de limpeza a alta pressão.

Instalação do Forno Micro-ondas

PT

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.

2. Retire todo o material de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato rotativo. Certifique-se de que o prato rotativo roda livremente.
3. Este micro-ondas deve ser posicionado de maneira a que a tomada fique acessível.

☛ Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.
Para sua segurança pessoal, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, de 50 Hz, 230 Volts e com 3 pinos. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, substitua-o por um cabo especial.

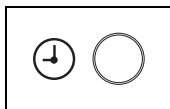
☛ Não instale o microondas num local húmido ou molhado, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

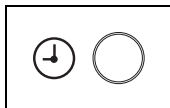
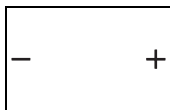
Acertar o Relógio

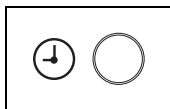
Este forno micro-ondas tem um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24 ou 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- ***Quando instala pela primeira vez o forno micro-ondas***
- ***Depois de uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio quando muda da hora de Verão para Inverno ou vice versa.

1. **Para vizualizar as horas em....** — **Prima o botão ⏲...**

Para vizualizar as horas em....	Prima o botão ⏲...
Formato de 24 horas	Uma vez
Formato de 12 horas	Duas vezes

2. Prima os botões (–) e (+) para acertar a hora.

3. Prima ⏲.

4. Prima os botões (–) e (+) para acertar os minutos.

5. Prima ⏲.

O que Fazer Se Tiver Dúvidas ou Problemas

Se tiver algum dos problemas apresentados de seguida, tente as soluções apresentadas.

◆ Isto é normal.
- Condensação dentro do forno.
- Deslocação de ar à volta da porta e cobertura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e cobertura exterior.
- Fugas de vapor à volta da porta e orifícios de ventilação.

◆ O forno não funciona quando prime o botão ◇.
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados
- Regulou bem o temporizador e/ou premiu o botão ◇?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e provocou o rebentamento de um fusível ou o disparo de um interruptor?

◆ Os alimentos estão cozinhados demais ou de menos
- Definiu correctamente o tempo de cozedura para o tipo de alimentos?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

◆ Há faíscas e estalidos dentro do forno (arco voltaico)
- Utilizou um prato com decoração de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
- O papel de alumínio está demasiado próximo das paredes interiores?

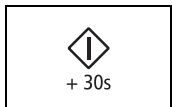
◆ O forno provoca interferências com o rádio ou a televisão
- Pode ser observada uma ligeira interferência na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. É normal. Para resolver este problema, instale o forno afastado de televisões, rádios e antenas.
- Se o microprocessador do forno detecta interferências, o visor pode ser reiniciado. Para resolver este problema, desligue a tomada e ligue novamente. Acerte o relógio novamente.

CCozinhar / Aquecer

Os procedimentos seguintes explicam como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as suas programações antes de deixar o forno sem o vigiar.

Primeiro coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta.

1. Prima .
   Resultado: No visor aparece a indicação 850W (máxima potência):
   Seleccione o nível de potência adequado premindo novamente até aparecer no visor o nível desejado. Consulte a tabela de níveis de potência na página seguinte.

2. Prima os botões (–) e (+) para acertar a hora.

3. Prima .
   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.
   1) Começa o processo de cozedura e quando termina o forno emite um bip quatro vezes.
   2) Este sinal soa 3 vezes (de minuto a minuto).
   3) A hora actual é apresentada novamente.

Nunca ligue o forno micro-ondas quando este está vazio.

Se desejar aquecer um alimento por um período curto à potência máxima (850W), prima simplesmente o botão **+30s** uma vez para cada 30 segundos do tempo que deseja. O forno começa imediatamente a funcionar.

Níveis de Potência

Pode seleccionar um dos níveis de potência seguintes.

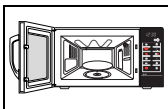
Nível de Potência	Saída	
	Micro-ondas	**Grelhsdor**
ALTO	850 W	
MÉDIO ALTO	600 W	
MÉDIO	450 W	
MÉDIO BAIXO	300 W	
DESCONGELAR ()	180 W	
BAIXO/MANTER QUENTE	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I ()	600 W	1100 W
COMBI I I ()	450 W	1100 W
COMBI III ()	300 W	1100 W

Se seleccionar um nível de potência mais alto, o tempo tem de ser diminuido.

Se seleccionar um nível de potência mais baixo, o tempo tem de ser aumentado.

PT

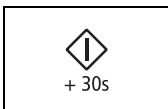
Interrupção do Processo de Cozedura

Pode interromper a cozedura a qualquer momento para verificar os alimentos.

1. Para parar temporariamente; Abra a porta .
   Resultado: A cozedura pára. Para continuar, feche a porta e prima ◇ novamente.

2. Para parar completamente; Prima (Stop).
   Resultado: A cozedura pára. Se desejar cancelar as programações de cozedura, prima o botão **Cancelar**(Stop) novamente.

☛ Também pode cancelar qualquer programação antes de começar premindo o botão (Stop) **Cancelar**.

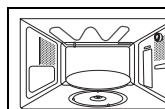
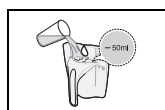
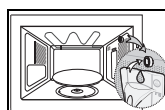
Regulação do Tempo de Cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura premindo o botão +30s uma vez para cada 30 segundos que deseja acrescentar.

Prima o botão **+30s** uma vez para cada 30 segundos que deseja acrescentar.

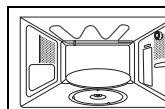
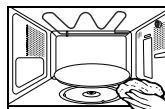
Utilizar a Limpeza a vapor

O vapor fornecido pelo sistema de limpeza a vapor vai encher a superfície da cavidade. Depois de utilizar a função limpeza a vapor, pode facilmente limpar a cavidade do forno.

☛ Só é possível utilizar esta função depois de o forno ter arrefecido totalmente. (Temperatura ambiente)

☛ Utilize apenas água corrente, nunca água destilada.

1. Abra a porta.

2. Encha com água, de acordo com a linha orientadora (nível de água) no exterior do recipiente de água.
   (O limite são aproximadamente 50ml).

3. Insira o recipiente com água no suporte superior do recipiente de água na parede do lado direito da câmara de cozedura.

4. Feche a porta.

5. Carregue no botão **Limpeza a vapor** (Steam Clean).
   A luz torna-se difusa durante o período de limpeza a vapor, mas não se trata de uma avaria (o funcionamento do recipiente de água para cozedura a vapor faz com que a lâmpada se apague).

6. Abra a porta.

7. Limpe a cavidade do forno com um pano da louça seco. Retire o prato giratório e limpe a parte sob a grelha com papel de cozinha.

Aviso!

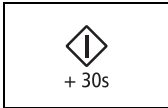
- O recipiente de água só pode ser utilizado durante o modo "**Limpeza a vapor**".
- Quando cozinhar alimentos sólidos, retire o recipiente de água porque, se não o fizer, provocará danos e poderá fazer com que o forno micro-ondas se incendeie.

Utilização da Função Automática de Aquecer

A função de Aquecer tem quatro tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar nem os tempos nem o nível de potência. Pode regular as quantidades, premindo os botões (−) e (+).

Primeiro coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimento que deseja cozinhar, premindo o botão **Auto( )** uma ou mais vezes.

2. Seleccione a quantidade, premindo os botões (−) e (+). (Consulte a tabela na próxima página.)

3. Prima ◇.
   Resultado: Começa a cozedura. Quando terminar
   1) O forno emite um bip quatro vezes.
   2) Este sinal soa três vezes (de minuto a minuto).
   3) A hora actual é apresentada novamente.

Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas.

Programação Automática de Aquecer

A tabela seguinte apresenta as várias Programações Automáticas de Aquecer, quantidades, tempos de repouso e recomendações adequadas.

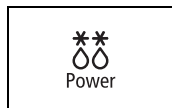
Cód./Símbolo	Quantidade	Tempo de Repouso	Recomendações
1 **Comida pronta** (fria)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Coloque a comida num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para comidas constituídas por três componentes (ex: carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
2 **Sopas/ Molhos** (Frios)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Deite a sopa ou o molho numa taça ou num prato fundo de louça. Tape durante o aquecimento e o tempo de espera. Mexa antes e depois do tempo de espera.
3 **Massa gratinada** (congelada)	200 g 400 g	3 min.	Coloque a massa gratinada numa travessa de pyrex de tamanho apropriado. Coloque a travessa sobre a grelha. Este programa é adequado para massa gratinada congelada, como lasanha, cannelloni ou macarrão.
4 **Bebidas** Café, leite chá, água (temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml 1caneca)	1-2 min.	Deite a bebida numa chávena (150 ml) ou caneca (250 ml) de louça e coloquea no centro do prato rotativo. Aqueça destap-ado. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera. Tenha cuidado ao retirar as chávenas (Consulte as instruções de segurança para líquidos).

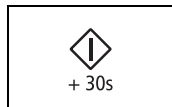
PT

Utilização da Função Automática de Descongelamento

A função automática de descongelamento permite-lhe descongelar carne e peixe. O tempo de descongelamento e o nível de potência são definidos automaticamente. Só tem de seleccionar o programa e o peso.

Utilize sempre pratos próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque o alimento congelado no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Coloque o alimento congelado no forno.Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar premindo o botão **Potência** ( ) (Descongelar)uma ou mais vezes.

2. Seleccione o peso dos alimentos, premindo os botões (—) e (+).
   É possível definir um máximo de 1500g.

3. Prima .
   Resultado:
   - Começa o descongelamento.
   - O forno emite um bip a meio do processo de desconge-lamento para virar o alimento.
   - Prima novamente para terminar o descongelamento.

Também pode descongelar alimentos manualmente. Para tal, seleccione a função de cozinhar/aquecer com um nível de potência a 180W. Consulte a secção intitulada "Cozinhar/ Aquecer" na página 7 para mais pormenores.

Definições da Descongelação Rápida Automática

A tabela seguinte apresenta o programa de Descongelação Rápida, quantidades, tempos de espera e recomendações apropriadas.

Retire todos os materiais de embalagem antes de descongelar. Coloque a carne, a carne de aves ou o peixe num prato raso de louça.

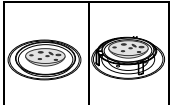
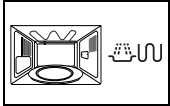
Cód./ Símbolo	Dose	Tempo de Repouso	Recomendações
1 Carne	200 - 1500 g	20-60 min.	Proteja os extremos com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para vitela, borrego, porco, bifes, costoletas e carne picada.
2 Aves	200 - 1500 g	20-60 min.	Proteja as pernas e pontas das asas com folha de alumínio. Volte as aves quando o forno apitar. Este programa é adequado para frangos inteiros bem como em bocados.
3 Peixe	200 - 1500 g	20-50 min.	Proteja a cauda do peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixes inteiros, bem como para filetes.
4 Pão/ Bolos	125 - 625 g	5-20 min.	Coloque o pão ou o bolo num pedaço de papel de cozinha e volte-o assim que o forno apitar (o forno continua a funcionar e só pára quando abre a porta). Este programa é adequado para todos os tipos de pão, cortado ou inteiro, bem como para pãezinhos e baguetes. Coloque os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos fermentados, biscoitos, cheesecake e bolos folhados. Não é adequado para bolachas ou bolos de massa quebrada, fruta e bolos de creme ou com cobertura de chocolate.

Seleccione a função de Descongelação Manual com uma potência de180 W se quiser descongelar a comida manualmente. Para mais informações sobre congelação e descongelação manual, consulte a página 19.

Utilizar a Função Cozedura/Tostar Automática

Com a funcionalidade Cozedura/Tostar Automática, o tempo de cozedura é programado automaticamente.

Pode regular o número de doses, premindo os botões (–) e (+).

Primeiro, coloque o prato de crestar no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Coloque o prato de crestar directamente no prato giratório e pré-aqueça-o com a combinação mais elevada micro-ondas- grelhador.
   Prima o botão **Combi( )** e defina o tempo de pré-aquecimento (3 a 5 minutos), premindo os botões (–) e (+).

2. Carregue no botão .
   ☛ Utilize sempre luvas para retirar o prato de crestar, uma vez que este fica muito quente.

3. Abra a porta do forno.
   Coloque os alimentos no prato de crestar.
   Feche a porta.
   ✉ Coloque o prato de crestar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.

4. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Cozedura/Tostar ( )**.

5. Seleccione o tamanho da dose, premindo os botões (–) e (+).
   (Consulte a tabela ao lado)

6. Carregue no botão .
   Resultado: A cozedura é iniciada. Quando terminar:
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) As horas aparecem de novo.

✉ **Como lavar o prato de crestar**
Lave o prato de crestar com água morna e detergente e passe-o por água limpa.

✉ Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

❇ **Atenção**
O prato de crestar não pode ser lavado na máquina de lavar a loiça.

A tabela a seguir apresenta os vários programas automáticos da função Tostar, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Estes programas funcionam com uma combinação de micro-ondas e grelhador.

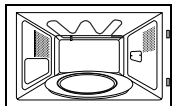
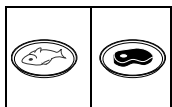
Antes de utilizar a função Tostar, é recomendável que pré-aqueça o prato de crestar no prato giratório durante 3 a 5 minutos, utilizando a combinação de 600 W e grelhador. Utilize luvas para retirar os alimentos!

Código/ Alimento (-18°C)	Tamanho das doses	Tempo de pré-aquecimento	Tempos de espera	Recomendações
1. Pizza congelada	200 g 300 g 400 g	5 minutos	-	Pré-aqueça o prato de crestar utilizando 600W+grelhador. Coloque a pizza no prato de crestar. Coloque o prato de crestar na grelha.
2. Cacetes congelados	150 g (1pç) 250 g (2pçs)	4 minutos	2-3	Pré-aqueça o prato de crestar utilizando 450W+grelhador. Coloque um cacete no centro do prato de crestar, coloque dois cacetes lado a lado no prato de crestar. Este programa é adequado para cacetes com guarnição, (por exemplo, presunto e queijo), assim como pizza.
3. Tarte/ Quiche congeladas	150 g (1pç) 300 g (1-2pçs)	3 minutos	1-2	Pré-aqueça o prato de crestar utilizando 600W+grelhador. Coloque a tarte/quiche congelada no prato de crestar. Coloque o prato de crestar na grelha.
4. Nuggets de frango congelados	125 g 250 g	4 minutos	-	Pré-aqueça o prato de crestar utilizando 600W+grelhador. Unte o prato de crestar com uma colher de óleo. Espalhe os nuggets de frango uniformemente no prato de crestar. Volte-os, quando o forno emitir um sinal sonoro. Carregue no botão iniciar para continuar a cozinhar.

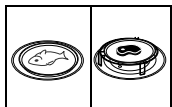
Usar a Função de Tostar Manual

PT

Esta placa para tostar permite-lhe corar a comida não só por cima com o grelhador, mas também por baixo a comida fica tostada e corada devido às elevadas temperaturas da placa para tostar. Pode ver vários artigos que pode preparar com esta placa na tabela que se segue (consulte a pág. seguinte).

A placa para tostar também pode ser utilizada para bacon, ovos, salsichas, etc.

1. Coloque a placa para tostar directamente no prato rotativo e pré-aqueça-a com a combinação mais alta de Micro-ondas e Grelh. [( ) 600+Grelh.] de acordo com os tempos e instruções da tabela.
   ☛ Utilize sempre luvas de forno para retirar a placa para tostar, pois esta fica muito quente.
2. Unte a placa se desejar cozinhar alimentos como bacon e ovos, para estes ficarem bem tostados.
   ❊ De notar que a placa para tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objectos afiados, como facas, para cortar na placa para tostar.
   ❊ Utilize acessórios de plástico para evitar riscos na superfície da placa ou retire os alimentos antes de os cortar.

3. Coloque os alimentos sobre a placa para tostar.

   ☛ Não coloque nenhum objecto sobre a placa para tostar que não seja resistente ao calor, por ex. taças de plástico.

   ☛ Nunca coloque a placa para tostar no forno sem o prato rotativo.

4. Coloque a placa para tostar sobre a grelha de metal (ou prato rotativo) no forno.

5. Seleccione o tempo e potência de cozedura adequados. Consulte a tabela na página seguinte.

✉ **Como limpar a placa para tostar**
Lave a placa para tostar com água morna e detergente e passe depois por água limpa.

✉ Não utilize escovas ou esponjas agressivas pois pode danificar a camada de fora.

❊ **Nota:**
A placa para tostar não é resistente à máquina de lavar louça.

Regulação da Placa para tostar

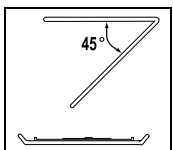
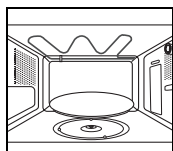
Recomendamos que pré-aqueça a placa para tostar directamente no prato rotativo. Para tal, utilize a função 600W + Grelhador ( ) e siga os tempos e instruções da tabela.

Alimentos	Quantidade	Tempo de Préaqu-ecimento	Potência	Tempo de Cozedura	Recomendações
Bacon	4 fatias (80g)	3 min.	600W+ Grelh.	3½-4min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado. Coloque o prato na grelha.
Tomates Grelhados	200 g (2)	3 min.	450W+ Grelh.	4½-5min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates a meio e ponha queijo por cima. Disponha-os em círculo. Coloque o prato de tostar na grelha.
Hamburger (congelado)	2 (125g)	3 min.	600W+ Grelh.	7-7½min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha os \hamburgers em círculo. Coloque o prato de tostarna grelha. Vire passados 4-5 min.
Batatas Assadas	250 g 500 g	3 min.	600W+ Grelh.	5-6 min. 8-9 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas a meio. Coloque-as no prato com a face cortada para baixo. Disponha-as em círculo. Coloque o prato na na grelha.
Filetes de peixe (congelado)	150 g (5) 300 g (10)	4 min.	600W+ Grelh.	7-8 min. 9-10 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de azeite. Disponha os filetes em círculos. Vire após 4 min (5) ou após 6 min (10).
Pizza (fria)	300-350 g	4 min.	450W+ Grelh.	6½-7½min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza no prato de tostar. Coloque o prato na grelha.

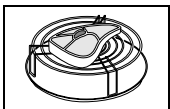
Selecção da Posição do Elemento de Aquecimento

O elemento de aquecimento é utilizado para grelhar. Pode ser colocado numa de duas posições:

- ***Posição horizontal, para grelhar ou para cozedura combinada de micro-ondas + grelhador***

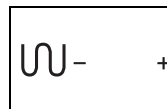
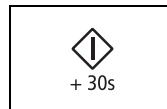
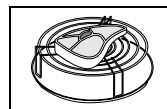
☛ Mude a posição do elemento de aquecimento apenas quando este arrefecer e não exerça demasiada força ao colocá-lo na posição vertical.

Para colocar o elemento de aquecimento na...	Então...
Posição horizontal (grelhador ou combinado Micro-ondas+Grelh)	◆ Puxe o elemento de aquecimento para si ◆ Empurre para cima até ficar paralelo com o tecto do forno
Quando limpa a parte superior do interior do forno, será conveniente rodar o aquecedor para baixo 45°e limpá-lo.	

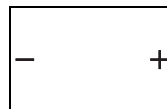
Selecção dos Acessórios

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes de plástico, pratos chávenas de papel, toalhas, etc.

Se desejar seleccionar o modo de cozinhar combinado (grelhador e micro-ondas), utilize apenas utensílios próprios para micro-ondas e forno. Utensílios de metal podem danificar o forno.

✉ Para mais pormenores sobre os utensílios adequados, consulte o Guia de Utensílios na página 15.

Grelhador

O grelhador permite-lhe aquecer e corar os alimentos rapidamente, sem utilizar as micro-ondas. Para tal, é fornecida uma grelha para grelhar com o forno micro-ondas.

1. Aqueça previamente a grelha até à temperatura pretendida, premindo o botão **Grill** (⋃⋂⋃) e defina o tempo de aquecimento prévio, premindo os botões (—) e (+).

2. Prima ◇.

3. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha. Feche a porta.

4. Prima ⋃⋂⋃.
Resultado: No visor aparece a seguinte indicação:

5. Defina o tempo para grelhar, premindo os botões (—) e (+).
O tempo máximo do grelhador é de 60 minutos.

6. Prima ◇.
Resultado: Começa a grelhar. Quando termina
1) O forno emite um bip quatro vezes.
2) Este sinal é emitido mais três vezes (de minuto a minuto).
3) A hora actual é visualizada novamente.

✉ Não se preocupe se o aquecedor se liga e desliga durante o funcionamento do grelhador. Este sistema foi concebido para evitar o sobreaquecimento do forno.

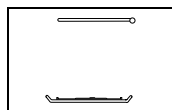
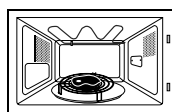
☛ Utilize sempre luvas de forno quando toca nos pratos do forno, pois estes estão muito quentes. Verifique que o elemento de aquecimento está na posição horizontal.

Combinação do Micro-ondas com o Grelhador

PT

Também pode combinar a cozedura com o micro-ondas com o grelhador, para cozinhar rapidamente e corar ao mesmo tempo.

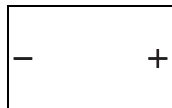
☛ Utilize SEMPRE utensílios resistentes ao micro-ondas e ao forno. O ideal são pratos de vidro ou de cerâmica pois permitem a penetração das micro-ondas nos alimentos de forma uniforme.

☛ Utilize SEMPRE luvas de forno quando toca nos recipientes do forno, pois estes estão muito quentes.

1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 13 para mais pormenores.

2. Abra a porta do forno.
Coloque os alimentos na grelha e esta no prato rotativo.
Feche a porta.

3. Prima o botão **Combi**( ).
Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

(microwave and grill mode - modo de MO e grelhador)
600W (out power - potência de saída)

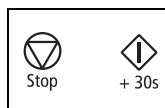
✉ Seleccione o nível de potência adequado premindo o botão Combi( ) novamente até aparecer o nível de potência correspondente.

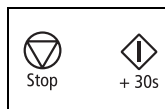
☛ Não pode definir a temperatura do grelhador.

4. Defina o tempo de cozedura, premindo os botões (—) e (+) consoante o necessário.
O tempo máximo de cozedura é de 60 minutos.

5. Prima .
Resultado: O processo combinado começa. Quando termina
1) O forno emite um bip quatro vezes.
2) Este sinal é emitido mais três vezes (de minuto a minuto).
3) A hora acual é apresentada novamente.

✉ A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é de 600W.

Desactivar o Sinal Sonoro

Pode desactivar o sinal sonoro (bip) sempre que quiser.

1. Prima e ao mesmo tempo.
Resultado:
- Aparece a seguinte indicação.

- O forno já não emite um bip cada vez que prime um botão.

2. Para ligar novamente o bip prima os botões e novamente ao mesmo tempo.
Resultado:
- Aparece a seguinte indicação.

- O forno funciona com o sinal sonoro novamente.

Utilizar a Funcionalidade de Bloqueio para Crianças

O forno microondas está equipado com um programa especial de Bloqueio para Crianças, que permite que o forno seja "bloqueado" para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não o possam ligar acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado em qualquer altura.

1. Carregue no botão de **Bloqueio para Crianças**( ) durante um segundo.
Result :
- O forno está bloqueado (não consegue seleccionar nenhuma função).
- Aparece a indicação "L" no visor.

2. Para desbloquear o forno, carregue no botão de **Bloqueio para Crianças**( ) durante um segundo.
Result : Pode utilizar o forno normalmente.

Guia de Utensílios de Cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas devem poder penetrar nos alimentos, sem ser reflectidas, ou absorvidas, pelo prato utilizado.

Assim, deve ter atenção ao seleccionar os utensílios de cozinha. Caso os utensílios sejam próprios para micro-ondas, não terá de se preocupar.

O quadro seguinte apresenta os vários tipos de utensílios de cozinha e indica se podem, ou não, ser utilizados, e como, num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprio para Micro-Ondas	Observações
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades, para proteger as áreas contra a cozedura excessiva. Podem ocorrer arcos caso a folha de alumínio esteja demasiado próxima das paredes do forno, ou se utilizar folhas grandes.
Browning plate	✓	Não pré-aquecer mais do que 8 minutos.
Loiça de barro e porcelana	✓	A loiça de porcelana, de barro, vidrada e de cerâmica, e a porcelana fina, são normalmente adequadas, excepto se tiverem decorações metálicas.
Pratos descartáveis de poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados neste tipo de pratos.
Embalagens de Fast-food		
• Recipientes e copos em polistireno	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos. O sobre-aquecimento poderá derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornais	✗	Poderá incendiar-se.
• Papel reciclado ou metalizado	✗	Poderá causar arcos.
Vidro		
• Loiça de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, excepto se tiver decorações metálicas.
• Vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro fino poderá partir-se se aquecer bruscamente.
• Garrafas de vidro	✓	Deve remover a tampa. Adequada apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Poderá causar arcos ou fogo.
• Arames para selar sacos	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para cozedura e aquecimento rápidos. Serve também para absorver a humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Poderá causar arcos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente, se for plástico resistente ao calor. Outros tipos de plástico poderão deformar ou descorar a altas temperaturas. Não utiliz plástico de Melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade. Não deverá entrar em contacto com os alimentos. Ao retirar a película deve ter cuidado com o vapor acumulado.
• Sacos de congelamento	✓ ✗	Apenas se próprios para cozinhar ou resistentes ao calor. Não devem ser estanques. Se necessário, fure-o com um garfo.
Papel de cera ou encerado	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade e evitar os salpicos.

✓ :seguro

✓✗:seguro/não seguro

✗ :não seguro

PT

PT

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, sendo atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas dos alimentos se movimentem rapidamente. O rápido movimento das moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios de cozinha para micro-ondas:
Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia das micro-ondas passe, para uma maior eficácia. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como o aço inoxidável, o alumínio e o cobre, mas podem penetrar na cerâmica, no vidro, na porcelana e no plásticoo, assim como no papel e na madeira. Asim, não deve utilizar utensílios de metal para cozinhar.

Alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Diversos tipos de alimentos são adequados para cozinhar no micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, frutam massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Os molhos, sopas, pudins, conservas e chutneys podem também ser cozinhados num micro-ondas. De um modo geral, a cozedura no micro-ondas é ideal para qualquer tipo de alimento que seja normalmente cozinhado numa caçarola. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate, (ver o capítulo com as informações especiais).

Tapar durante a cozedura
Tapar os alimentos durante a cozedura é bastante importante, dado que a água evaporada sobe como vapor, ajudando no processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de várias formas: com um prato de loiça, uma tampa de plástico ou com película aderente.

Tempos de espera
Depois de terminar a cozedura, o tempo de espera é importante, de forma a permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

Guia de cozinha para legumes congelados

Utilize um pirex apropriado com tampa. Tape e cozinhe durante o tempo mínimoe - consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes, uma durante a cozedura e outra depois. Adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga depois de cozinhar. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Quanti-dade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600W	4½-5½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300g	600W	9-10	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Ervilhas	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão Verde	300g	600W	8-9	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Vários Legumes (cenouras, ervilhas, milho)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vários legumes (Tipo Chinês)	300g	600W	8-9	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de Cozinha para Arroz e Massas

Arroz: Utilize uma taça de pirex grande com tampa - o arroz duplica o volume durante a cozedura. Cozinhe tapado. Após terminar a cozedura, mexa antes do tempo de espera e tempere com sal ouadicione especiarias e manteiga.
Nota: O arroz poderá não abosrver toda a água, após terminar o tempo de cozedura.

Massas: Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, sal e mexa bem. Cozinhe destapado. Mexa de vez em quando, durante e após a cozedura. Tape durante o tempo de espera e escorra bem antes de servir.

Alimento	Quanti-dade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz Branco (pré-fervido)	250g	850W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz Integral (pré-fervido)	250g	850W	21-22	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz Misto (arroz+arroz bravo)	250g	850W	17-18	5	Adicione 500 ml de água fria.
Milho Misto (arroz + milho)	250g	850W	18-19	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massas	250g	850W	11-12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

PT

Guia de Cozinha para Legumes Frescos

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3colheres de sopa) por cada 250 g, excepto se estiver indicada outra quantidade deágua - consulte o quadro. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte o quadro.Prossiga a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e uma vezdepois. Adicione sal, especiarias ou manteiga. Tape e espere durante 3 minutos.

Sugestão: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Quanto mais pequenos forem pedaços, mais depressa ficarão cozidos.

Os legumes frescos deverão ser cozinhados com a potência máxima(850W).

Alimento	Quant-idade	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Prepare ramos iguais. Disponha-os com os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	5½-6½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres) de água.
Cenouras	250g	4½-5	3	Corte as cenouras em pedaços iguais.
Couve-flor	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare ramos iguais. Corte os ramos maiores ao meio. Vire os caules para o centro.
Courgettes	250g	3½-4	3	Corte as courgettes em rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres) de água ou uma noz de manteiga. Cozinhar até ficar tenro.
Beringela	250g	3½-4	3	Corte as beringelas em pequenas rodelas e salpique com uma colher de sumo de limão.
Alho-francês	250g	4½-5	3	Corte o alho-francês em rodelas grossas.
Cogumelos	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare os cogumelos inteiros ou cortados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	5½-6	3	Corte as cebolas em rodelas ou em metades. Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250g	4½-5	3	Corte os pimentos em rodelas pequenas.
Batatas	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pese as batatas descacadas e corte-as em metades ou quartos iguais.
Nabos	250g	5-5½	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

AQUECER

O seu forno micro-ondas aquecerá os alimentos numa fracção do tempo que demoraria normalmente num forno ou num fogão convencional.
Utilize os níveis de potência e os tempos de aquecimento do quadro como guia. Os tempos do quadro consideram os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C, ou os alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Dispor e tapar

Evite aquecer pedaços grandes, como porções de carne - tendem a ficar demasiado cozidos e a secar por fora antes do centro aquecer. É preferível o aquecimento de porções pequenas.

Níveis de potência e mexer

Alguns alimentos podem ser aquecidos utilizando uma potência de 850W, enquanto outros deverão ser aquecidos utilizando 600 W, 450 W ou até 300 W.
Consulte os quadros para mais informações. Em geral, é preferível aquecer alimentos utilizando um nível de potência inferior, no caso de os alimentos serem delicados, em grandes quantidades ou que possam aquecer muito depressa (tartes, por exemplo).

Mexa bem ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Para evitar a ebulição dos líquidos e possível queimadura, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno durante o tempo de espera. É aconselhável que coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do recipiente. Evite o sobre-aquecimento (e resultante desperdício) dos alimentos. É preferível subestimar o tempo de cozedura e adicionar tempo extra, se necessário.

Aquecimento e tempos de espera

Ao aquecer alimentos pela primeira vez, será útil tomar nota do tempo de aquecimento para futura referência.

Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem quentes, de modo uniforme.

Deixe os alimentos repousar durante algum tempo, depois do aquecimento - para que a temperatura fique uniforme. O tempo de espera recomendado após o aquecimento é de 2-4 minutos, excepto es for indicado outro tempo, no quadro.

Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Consulte o capítulo com as instruções dde segurança

AQUECER LÍQUIDOS

Deixe sempre repousar durante, pelo menos, 20 segundos, depois do forno se desligar, para que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar a ebulição e possível queimadura, coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidronoas bebidas e mexa antes, durante e depois de aquecer.

PT

AQUECER COMIDA DE BÉBÉ

Comida de Bébé:

Deite num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendável para servir: entre 30-40°C.

Leite do Bébé:

Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça o biberão com a tetina, dado que o biberão poderá explodir, se aquecer demasiado. Mexa bem antes de deixar repousar e mexa novamente antes de servir. Verifique sempre a temperatura do leite ou dos alimentos do bébé antes de lhe dar. Temperatura recomendável para servir: 37°C.

NOTA:

A comida do bébé deve ser cuidadosamente verificada antes de lha dar, de forma a evi tar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados no quadro seguinte como guia para o aquecimento.

Aquecer Alimentos e Leite para Bébé

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimento	Quanti-dade	Potênciar	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos de bébé (legumes + carne)	190g	600W	30 seg.	2-3	Coloque num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repousar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Papa de bébé (grão + leite + fruta)	190g	600W	20 seg.	2-3	Coloque num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repousar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Leite	100ml 200ml	300W	30-40 seg. 50 seg. to 1min	2-3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão esterelizado. Coloqueo no centro do prato rotativo. Aqueça destapado. Agite bem e espere durante dois minutos, pelo menos. Antes de servir agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimento	Quantidade	Potên-ciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1chávena) 250 ml (1caneca)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Coloque o líquido numa chávena de cerâmica e aquece-o destapado. Coloque a chávena (150 ml) ou a caneca (250 ml) no centro do prato rotativo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera.
Sopa (fria)	250g	850W	3-3½	2-3	Deite num prato fundo de louça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (fria)	350g	600W	5½ -6½	2-3	Coloque o guisado num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes de servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	4½ -5½	3	Coloque a massa (ex. esparguete) num prato raso de louça. Tape com película aderente. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	600W	5-6	3	Coloque a massa recheada (ex. ravioli, tortelini) num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes do tempo de espera e de servir.
Refeição pronta (fria)	350g	600W	5½ -6½	3	Coloque uma refeição com 2-3 componentes num prato de cerâmica. Cubra com papel aderente para micro-ondas.

PT

DESCONGELAÇÃO

As micro-ondas são uma forma excelente de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos, num período de tempo curto. Esta pode ser uma grande vantagem, se surgirem convidados inesperados para jantar.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de cozinhar.Remova os arames de selagem e o material de embalagem para drenar a água.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio, escorra o líquido e retire quaisquer miúdos o mais breve possível.
Verifique os alimentos de vez em quando para que não aqueçam demasiado.
Se as partes mais finas e pequenas dos alimentos aquecerem, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio, durante a descongelação.

Caso a ave comece a aquecer na superfície, páre a descongelação e deixe repousar durante 20 minutos,antes de prosseguir. deixe o peixe, a carne e as aves repousar para descongelar completamente. O tempo de espera para a descongelação total pode variar consoante a quantidade a descongelar.
Consulte o quadro abaixo.

Nota: Os alimentos finos descongelam melhor do que as parte grossas e as porções mais pequenas necessitam de menos tempo do que as grandes. Não se esqueça disto.

Para desongelar alimentos com uma temperatura de cerca de -18 a - 20°C, utilize o quadro seguinte como guia.

Os alimentos devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W).

Alimento	Quanti-dade	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne Carne pi cada Bifes de porco	 250g 500g 250g	 6½ -7½ 13-14 7½ -8½	 5-25	 Coloque a carne num prato raso de louça. Proteja as partes finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Aves Pedaços frango Frango inteiro	 500g (2) 900g	 14½-15½ 28-30	 15-40	 Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango inteiro com o peito para baixo num prato de louça. Proteja as partes finas (asas e extremidades) com folha de alumínio. Vire a meio da descongelação.
Peixe Filetes de peixe	 200g (2) 400g (4)	 6-7 12-13	 5-15	 Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso de louça. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja com folha de alumínio. Vire a meio.
Fruta Bagas	 250g	 6-7	 5 - 10	 Distribua a fruta num prato raso, redondo, de vidro (com um grande diâmetro).
Pão Carcassas (cada 50 g) Tostas/ Sanduiche Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	 2 4 250 g 500 g	 ½-1 2-2½ 4½-5 8-10	 5 - 20	 Coloque as carcaças em cículo ou horizon-talmente sobre papel de cozinha, no meio do prato rotativo. Vire a meio da descongelação.

PT

GRELHADOR

O elementos de aquecimento para grelhar está localizado por baixo do tecto do forno.Funciona enquanto a porta está fechada e o prato rotativo está a rodar. A rotação do prato permite que os alimentos tostem de modo uniforme. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficarão grelhados mais rapidamente.

Utensílios de cozinha para grelhar:
Deverão ser à prova de fogo e poderão incluir metal. Não utilize qualquer tipo de material de plástico, dado que pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costoletas, salsichas, bifes, hamburgueres, bacon e entremeada, partes finas de peixe, sanduíches e todo otipo de tostas com cobertura.

NOTA IMPORTANTE:
Sempre que utilize apenas o modo de grelhador, certifique-se de que o elemento de aque-cimento, no tecto do forno, está na posição horizontal e não está encostado à parede posterior, na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos devem ser colocados na grelha, excepto se recomendado de outra forma.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este método de cozinha combina o calor proveniente do grelhador e a velocidade de cozedura das micro-ondas. Funciona apenas quando a porta está fechada e o prato rotativo a rodar. Devido á rotação do prato, os alimentos tostam de modo uniforme. Este forno dispõe de três modos combinados possíveis: 600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios de cozinha para cozedura de micro-ondas + grelhador
Utilize utensílios que possam ser penetrados pelas micro-ondas. Os utensílios deverão ser à prova de fogo. Não utilize utensílios de metal com o modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílios de plástico, dado que podem derreter.

Alimentos adequados para micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todo o tipo de alimentos cozinhados para aquecer ou tostar (ex.: massa gratinada), assim como alimentos que requeiram um tempo de cozedura reduzido para tostar por cima. Este modo também pode ser utilizado para que as partes mais grossas dos alimentos que fiquem melhor tostados e estaladiços (ex.: pedaços de frango, que deve virar a meio do tempo de cozedura). Consulte o quadro para mais informações.

NOTA IMPORTANTE:
Ao utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que o elemento de aquecimento, no tecto do forno, está na posição horizontal e não está encostado à parede posterior, na posição vertical. Os alimentos deverão ser colocados na grelha, excepto se recomendado de outra forna. Caso contrário, deverão ser colocados directamente no prato rotativo. Consulte o quadro seguinte para mais informações.

Deve virar os alimentos, se pretender que fiquem tostados de ambos os lados.

Guia de Grelhados para Alimentos Congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados neste quadro como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	1.Lado Tempo (min.)	2.Lado Tempo (min.)	Instruções
Carcaças (50 g cada)	2 4	Micro-ondas + Grelh.	300W+ Grelh. 1-1½ 2-2½	Só Grelh. 1-2 1-2	Disponha as carcaças em círculo, na grelha. Toste a segunda metade do pão virado para cima, para ficar esta-diço. Espere 2-5 minutos.
Baguetes + cobertura (tomate, queijo, fiambre, cogumelos)	250-300 g (2)	450 W + Grelh.	8-9	--	Coloque a baguete congelada no centro da grelha. Coloque 2 ou 3 baguetes lado a lado na grelha. Depois de grelhar, espere 2-3 minutos.
Gratinar (Legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelh.	13-14	--	Coloque o gratinado congelado num prato fundo de pirex. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar, espere 2-3 minutos.
Massa (Canneloni, Macarrão, Lasanha)	400 g	600 W + Grelh.	14-15	--	Coloque a massa congelada num tabuleiro de pirex. Coloque o tabuleiro directamente no prato rotativo. Depois de cozinhar, espere 2-3 minutos.
Pedaços de Frango	250 g	450 W + Grelh.	5-5½	3-3½	Coloque os pedaços de frango na grelha.
Batatas no Forno	250 g	450 W + Grelh.	9-11	4-5	Disponha as batatas de modo uniforme sobre papel de cozinha, na grelha.

Guia de Grelhados para Alimentos Frescos

Pré-aqueça o grelhador, com a função de grelhador, durante 4 minutos.
Utilize os níveis de potência e os tempos indicados neste quadro como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quantidade	Potênciar	1.Lado Tempo (min.)	2.Lado Tempo (min.)	Instruções
Tostas	4 (25g cada)	Só Grelh.	4-5	4½-5½	Coloque as tostas lado a lado, na grelha.
Carcaças (já cozidas)	2-4 pieces	Só Grelh.	2-3	2-3	Coloque as carcaças com o fundo para cima, em círculo, directamente no prato rotativo.
Tomates Grelhados	200 g (2) 400 g (4)	300 W + Grelh.	3½-4½ 6-7	--	Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima. Disponha em círculo num prato raso de pirex. Coloque-o sobre a grelha.
Tosta Hawaii (ananás, fiambre, queijo)	2 (300 g)	450 W + Grelh.	3½-4	--	Toste primeiro as fatias de pão. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Disponha as tostas directamente na grelha. Espere 2-3 minutos.
Batatas Assadas	250 g 500 g	600 W + Grelh.	4½-5½ 8-9	--	Corte as batatas ao meio. Disponha-as em círculo na grelha, com a face cortada sobre a grelha.
Pedaços de frango	450 - 500 g (2)	300 W + Grelh.	8-9	9-10	Tempere os pedaços de frango com azeite e especiarias. Disponha-os em círculo, com os ossos para o centro. Coloque um pedaço no centro da grelha. Espere 2-3 minutos.
Costoletas Borrego (Médias)	400 g (4)	Só Grelh.	11-13	8-9	Pincele as costoletas com azeite e especiarias. Disponha-as em círculo, na grelha. Depois de grelhar, espere 2-3 mimutos.
Bifes de Porco	250 g (2)	Micro-ondas + Grelh.	(300W+ Grelh.) 7-8	(Só Grelh.) 6-7	Pincele os bifes de porco com azeite e especiarias. Disponha-os em círculo na grelha. Depois de grelhar, espere 2-3 minutos.
Maçãs Assadas	1 maçã (200g) 2 maçã (400g)	300 W + Grelh.	4-4½ 6-7	--	Descaroce as maçãs e encha-as com passa de uva e doce. Coloque aparas de amêndoa por cima. Disponha as maçãs num prato raso de pirex Coloque-o directamente no prato rotativo.

Guia de Cozinha(continuação)

PT

SUGESTÕES ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga numa taça de vidro. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos, utilizando o nível 850 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate numa taça de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, utilizando o nível 450W, até o chocolate derreter.
Mexa uma vez, ou duas, durante o processo.

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado numa taça de vidro.
Aqueça durante 20-30 segundos, utilizando o nível 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA
Demolhe as folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos, em água fria.
Escorra e coloque-as numa taça de pirex.
Aqueça durante 1 minuto, utilizando o nível 300 W. Mexa depois de derreter.

COZINHAR GLACÉ/COBERTURA (PARA BOLOS E SOBREMESAS)
Misture o glacé instantâneo (cerca de 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe destapado numa taça de pirex durante 3 ½ a 4 ½ min., utilizando o nível 850 W, até o glacé/cobertura ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

COZINHAR COMPOTAS
Coloque 600 g de fruta (por exemplo, cerejas) numa taça de pirex com uma dimensão adequada com tampa. Adicione 300 g de açúcar conservante e mexa bem. Cozinhe tapado durante 10-12 minutos, utilizando o nível 850 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Deite directamente para frascos de compota com tampa de roscar. Deixe ficar tapado durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS
Miisture o pudim instantâneo com açúcar e leite (500 ml), seguindo as instruções do pacote, e mexa bem. Uitlize uma taça de pirex com uma dimensão adequada, com tampa. Cozinhe tapado durante 6 ½ a 7 ½ minutos, utilizando o nível 850 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

TOSTAR APARAS DE AMÊNDOA
Espalhe 30 g de amêndoas cortadas de modo uniforme sobre um prato médio de loiça. Mexa várias vezes enquanto está a tostar, durante 3 ½ a 4 ½ minutos, utilizando o nível 600 W. Deixe repousar no forno durante 2-3 minutos. Utilize luvas para retirar do forno!

Limpeza do Forno Micro-ondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do seu forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e partículas de comida:

- ***Superfícies interior e exterior***
- ***Porta e fechos da porta***
- ***Prato rotativo e anel rotativo***

☛ Verifique SEMPRE se os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha convenientemente.

☛ A falta de limpeza do forno pode levar à detioração da superfície, afectando consequentemente o funcionamento do mesmo e resultando em situações perigosas.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água morna com sabão. Esprema e seque.

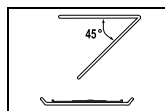
2. Retire qualquer salpico ou nódoa nas superfícies interiores ou no suporte rotativo com um pano com sabão. Esprema e seque.

3. Para soltar partículas de comida difíceis e retirar cheiros, coloque um copo com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante dez minutos à potência máxima.

4. Lave o prato, que é lavável na máquina, sempre que necessário.

NÃO entorne água nos ventiladores. NUNCA use nenhum produto abrasivo nem solventes químicos. Tenha especial cuidado quando limpa os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:

- Fica acumulada.
- Impede a porta de fechar correctamente.

Limpe o interior do forno micro-ondas após cada utilização com uma solução fraca de detergente, mas deixe o forno arrefecer antes de limpar para evitar danos.

Quando limpa a parte superior dentro do forno, será conveniente rodar o aquecedor para baixo 45° e limpá-lo.

Guardar e Reparar o Forno Micro-ondas

Micro-ondas Deve tomar alguns cuidados simples quando guarda ou manda reparar o seu forno micro-ondas.

O forno não deve ser utilizado se a porta ou os fechos da porta estão danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Fechos deteriorados***
- ***Revestimento exterior do forno amolgado ou torcido***

Só um técnico especializado em micro-ondas deve reparar este aparelho.

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida sobre o seu funcionamento:

- Desligue o aparelho da tomada da parede
- Contacte o centro de assistência técnica mais próximo

✉ Se desejar guardar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

- **Razão:** O pó e a humidade podem afectar negativamente as peças do forno.

✉ Este forno micro-ondas não se destina a uma utilização comercial.

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduo de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca, apresentada no produto ou na sua literatura indica que ele não deverá ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos indiferenciados no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente e à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos deverá separar este equipamento de outros tipos de resíduos e reciclá-lo de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem levar este produto para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deverá ser misturado com outros resíduos comerciais para eliminação.

Especificações Técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Tanto o design como este manual de instruções estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**GE89M / GE89MST**
Alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Micro-ondas	1300 W
Grelhador	1100 W
Modo combinado	2400 W
Potência de saída	100 W / 850 W (IEC-705)
Frequência	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Método de arrefecimento	Motor de ventoinha de arrefecimento
Dimensões(L x A x P)	
Exterior	489 x 275 x 390 mm
Interior do forno	330 x 211 x 329 mm
Volume	23 litros
Peso	
Líquido	15 kg aprox

Se tem algumas dúvidas ou comentários sobre os produtos Samsung, contacte por favor a nossa linha de apoio a clientes Samsung.

Tel : 80820-SAMSUNG(726-7864)
www.samsung.com/pt